

Миксер ручной Robot Coupe Mini MP 160 V.V.

Основные характеристики

Комплектация	нож
Скорость	от 2000 до 12500 об/мин.
Количество скоростей	регулируемое плавное изменение скорости
Обрабатываемый объем	5 л
Длина насадки	160 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0.22 кВт
Ширина	78 мм
Глубина	78 мм
Высота	455 мм
Вес (с упаковкой)	2.4 кг
Страна производства	Франция

Описание

Ручной миксер Robot Coupe Mini MP 160 V.V. предназначен для приготовления маленьких порций разнообразных блюд: супов-пюре, холодных и горячих соусов, муссов, майонеза, жидкого теста для блинчиков и оладий, картофельного и овощного пюре. Нож, насадка и штанга легко разбираются, позволяя быстро очистить оборудование после работы. Данная модель рекомендуется к применению в кафе и ресторанах, но также может быть использована на предприятиях общественного питания других типов.

Комплектация:

- Диск-взбиватель Aegomix для приготовления эмульсий, муссов и воздушных соусов
- Нож для измельчения различных продуктов, приготовления соусов и пюре
- Ключ для сборки и разборки ножа
- Настенное крепление из нержавеющей стали для удобного хранения миксера

Ключевые особенности:

- Мощный двигатель в сочетании с особой формой насадки обеспечивает высокую производительность и однородную консистенцию готового продукта
- Отверстия для вентиляции находятся в верхней части корпуса, предотвращая попадание влаги внутрь устройства
- Эргономичная форма ручки для удобного захвата и облегчения работы оператора

- Кнопка плавной регулировки скорости удобно расположена в верхней части ручки
- Штанга, насадка и нож изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, что гарантирует гигиеничность и длительный срок службы оборудования